

Matthiola: Kreutterbuch, 1586, Vom Kreen



Vom Kreen. Cap. XXXII.

Gestalt.



b wol der Kreen dem Rättich nicht ähnlich ist, unnd man seine Beschreibung bey den Alten nirgendt findet, nennet man jn doch gemeiniglich Raphanum maiorem, wegen seiner Stârcke unnd Schârpffe, oder von den Blettern, die sehr breit und grosz seind, zurings umbher zerkerbt, wie ein Sâg. An den Gipfflen der Stengel, wachsen gantz drauschlechte Dolden, mit sehr kleinen Knôpfflen, die thun sich auff, en werden zu kleinen weissen Blumen, welche, so sie widerumb abfallen, folgen gar kleine Schôtlen hernach, nicht grôsser, dann desz Besemkrauts. Die Wurtzel ist schmal, lang, und am Geschmack sehr scharpff.

*Dodonæus beschreibt ein andern Raphanum sylvestrem, und nennet jhn wilden Rättich. Andere wollen den Namen dem Pfefferkraut zueigen, Unser Merrättich aber wirt in Italia Raphanus montanus genannt, dasz er von sich selbst in Gebirgen wechset, und wirt durch die Wurtzel in die Gärten gezelet, welche so fruchtbar ist, dasz sie auch in kleine Stücklin zerschnitten, widerumb auswechst. Der Samen in seinen Schôtlin wirt so selten funden, dasz Petrus Crescentius schreibt, er hab gar keinen. * [279]

Van mierikswortel. Cap. XXXII. (**Armoracia rusticana**)

Gestalte.

Ofschoon de mierikswortel de radijs niet gelijk en men zijn beschrijving bij de ouden nergens vindt noemt men het doch gewoonlijk Raphanum maiorem vanwege zijn sterkte en scherpte, of van de bladeren die zeer breed en groot zijn, ringsom gekerfd zoals een zaag. Aan de topjes der stengel groeien gans bossige schermen met zeer kleine knopjes, die doen zich open en worden tot kleine witte bloemen welke zo ze wederom afvallen volgen erg kleine schotjes erna, niet groter dan het bezemkruid. De wortel is smal, lang en aan smaak zeer scherp.

*Dodonæus beschrijft een andere Raphanum sylvestrem en noemt het wilde radijs. Andere willen de naam het peperkruid toe-eigenen. Onze zeeradijs echter wordt in Italië Raphanus montanus genoemd omdat het van zichzelf in bergen groeit en wordt door de wortel in de hoven geteeld welke zo vruchtbaar is dat ze ook in kleine stukjes gesneden wederom opgroeit. De zaden in zijn schotjes worden zo zelden gevonden dat Petrus Crescentius hij heeft er geen. * [279]

Natur, Krafft, und Wirkung. (A)

Der Kreen ist warm und trucken im dritten Grad.

*Viel wöllen, dasz ein sondere Feindschafft sey zwischen dem Merrâtlich und dem Weinstock, also, dasz auch gestossen Merâtlich in Wein geworffen, denselben zu einem Essig mache.

In Leib.

Kreen dienet zu allen obgedachten Gebresten, wie der Râtlich, allein, dasz er stârcker ist, sonderlich zu ausztreibung desz Harns, unnd Steines. Denn so man ausz dem Kreen sieben oder zehen Scheiblen schneidet, und die in einem trunck weissen Wein legt uber Nacht, dieser Wein frühe getruncken, treibt gewaltig den Stein unnd Harn, auch die Frawenzeit.

Im Teutschland ist der Kreen gebreuchlich zun Salsen oder Eyntuncken, unnd auch das Fleisch darmit zu kochen, denn er bringt lust zu essen, dempfft aber ins Haupt.

Aussen.

So jemandts nicht harnen kan: Nimb Kreen, zerstosz jn klein, rôste jhn mit Butter, schlags also warm in die Schosz, uber die Scham, es hilfft.

*Diese Wurtzel ist dienstlich ubergeschlagen denen, die mit dem Hüfftwehtagen, beladen seyn. *

Kreen nennet man Lateinisch Raphanus rusticus oder maior. Behmisch Kren.

Die gelehrten Medici halten, disz Gewechs sey, welchs Dioscorides ausz dem Crateva beschreibt für ein Thlaspi, und derwegen von vielen noch Thlaspi magnum genennt wirt. (Y iij) [280]

Natuur, kracht en werking.

De mierikswortel is warm en droog in derde graad.

*Veel willen da een bijzondere vijandschap is tussen de zeeradijs en de wijnstok, also dat ook gestoten zeeradijs in wijn geworpen diezelfde tot een azijn maakt.

In lijf.

Mierikswortel dient tot alle opgedachte gebreken zoals de radijs, alleen dat het sterker is, vooral tot uitdrijven van de plas en steen. Dan zo men uit de mierikswortel zeven of tien schijfjes snijdt en de in een dronk witte wijn legt over nacht, deze wijn vroeg gedronken drijft geweldig de steen en plas, ook de vrouwen tijd. In Duitsland is de mierikswortel gebruikelijk tot sausen of indopen en ook dat vlees daarmee te koken, dan het brengt lust tot eten, dampft echter in het hoofd.

Van buiten.

Zo iemand niet plassen kan: Neem mierikswortel, stoot het klein, rooster het met boter, sla het also warm in de schoot over de schaam, het helpt.

*Deze wortel is dienstig overgeslagen diegenen de met de voetenpijnen beladen zijn. *

Mierikswortel noemt men Latijns Raphanus rusticus of maior. Tsjechisch Kren.

De geleerde medici houden dat dit gewas is welke Dioscorides uit de Crataevas beschrijft voor een Thlaspi en daarom van velen noch Thlaspi magnum genoemd wordt. (Y iij) [280]

Zie verder: <http://volkoomenoudeherbariaenmedisch.nl> en : <http://www.volkoomen.nl/>